Büffet Vorschlag 1

Gruß aus der Küche

Vorspeise
(Sie wählen eine gemeinsame Vorspeise aus, diese wird Ihnen serviert)

Saisonale Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse
und Apfel Vinaigrette
oder
Eingelegter grüner Spargel mit Avocadocreme,
Limone und Wildkräutersalat
Oder

Carpaccio vom Wildlachs mit einer Creme vom Grünen Meerrettich
Zitronengras – Vinaigrette und Wildkräutersalat

Suppe
(Sie wählen eine gemeinsame Suppe, diese wird Ihnen serviert)

Saisonale Suppe z.B.
Kürbiscremesuppe mit Anis
Spargelsuppe mit Zitrone und Kerbel
Petersilienwurzelsuppe mit Vanille und Holunder

Hauptgangbüffet
Knusprige Poulardenbrust mit Pilzrahmsauce und Estragon
Ganze Lachsseite mit Purple Curry und Ingwer
Geschmorte Kartoffeln
Hausgemachte Bandnudeln
Saisonales Gemüse

Dessertbüffet
Hausgemachter Apfelstrudel mit Rum - Rosineneis
Hausgemachte Eis - Spezialitäten
Kaffeemousse mit Baumkuchen
Fruchtsalat Walk´sches Haus
Gewürz Panna Cotta mit Ananas
Joghurtmousse mit Beerenragout
Creme Brûlée

72,00 € pro Person (Kalkulation gültig ab 50 Erwachsenen)

Kinderpreis für das Büffet
bis zum 10. Lebensjahr bezahlen Kinder bei uns 15 €
Zwischen 10 – 15 Jahre 50% des Buffet Preis
ab dem 16. Lebensjahr wird der volle Betrag berechnet
Gerne kann auch ein separates Kinderessen bestellt werden
z.B. Kalbsschnitzel und Kartoffelstäbchen a €19,-. Dessertbüffet € 5,-

Büffet Vorschlag 2
(Komplettbüffet)

Vorspeisen
Scharfes Huhn mit Erdnusscreme und grüner Chili
Thunfischtatar mit Crème Fraîche und Limonen-Olivenöl angemacht
Vitello Tonnato vom Freiland-Schwein mit Kresse und Limonen
Gebeizter Schwertfisch mit Kohlrabisalat und Zitrone
Shrimpscocktail mit Cocktailsauce
Marinierte Kalbszunge mit Vinaigrette und Radieschen
Marinierte Tafelspitzscheiben mit Wurzelgemüse - Vinaigrette
Provenzalische Gemüsetörtchen mit Schnittlauchcreme
Blatt- und Rohkostsalate mit French Dressing

Hauptgang
Curry vom Bio-Huhn mit Pak Choi und Zitronengras
Lachsfilet mit Meerrettichkruste und Schnittlauchrahm
Geschmorte Rinderschulter mit Spätburgunderjus
Kartoffelgratin
Gnocchi
Glasiertes Marktgemüse

Dessertbüffet
Ofenschlupfer mit Vanillesauce und Mandeln
Verschiedene Sorbets und Eiscreationen
Grießflammerie mit Himbeerculi´s
Hausgemachtes Tiramisu
Mousse von Passionsfrucht und Mango
Apfeltarte mit Rum-Rosinensauce
Schwarzwälder Kirsch - Parfait im Glas serviert
Fruchtsalat Walk´sches Haus

82,00 € pro Person (Kalkulation gültig ab 50 Erwachsenen)

Kinderpreis für das Büffet
bis zum 10. Lebensjahr bezahlen Kinder bei uns 15 €
Zwischen 10 – 15 Jahre 50% des Buffet Preis
ab dem 16. Lebensjahr wird der volle Betrag berechnet
Gerne kann auch ein separates Kinderessen bestellt werden
z.B. Kalbsschnitzel und Kartoffelstäbchen a €19,-. Dessertbüffet € 5,-

Büffet Vorschlag 3
(mit serviertem Hauptgang)

Vorspeisen

Unsere Lachsvariation mit Honig - Senf - Sauce
Salat von Thunfisch, Bohne, Artischocke und Olive
Badisches Schäufele auf Kartoffel- Gurkensalat
Geräucherte Entenbrust mit gedämpften Pak Choi und Sesam Vinaigrette
Melonenschiffchen mit Rauchschinken Marinierte Tomaten mit Büffel
Mozzarella und Basilikum Auswahl von eingelegtem Grillgemüse

Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate
Feinste Salatsoßen
Frisch gebackene Brotauswahl und Butter

Suppe

Schaumsuppe von Limonenblättern
mit gedämpfter Garnele und eingelegtem Ingwer

Hauptgang

(Der Hauptgang wird als Tellergericht serviert)
Gebratenes Rinderfilet und sanft gegarte Rinderbacke
mit Bohnen, Birne und Polentaschnitte

(andere Hauptgänge auf Anfrage, Vegetarier und Allergiker bekommen
Ihr abgestimmtes Essen)

Dessertbüffet

Hausgemachter Apfelstrudel mit Rum - Rosineneis
Hausgemachte Eis - Spezialitäten
Kaffeemousse mit Baumkuchen
Fruchtsalat Walk´sches Haus
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Joghurtmousse mit Beerenragout
Creme Brûlée
Geeister Cappuccino

86,00 € pro Person (Kalkulation gültig ab 50 Erwachsenen)

Kinderpreis für das Büffet

bis zum 10. Lebensjahr bezahlen Kinder bei uns 15 €
Zwischen 10 – 15 Jahre 50% des Buffet Preis
ab dem 16. Lebensjahr wird der volle Betrag berechnet
Gerne kann auch ein separates Kinderessen bestellt werden
z.B. Kalbsschnitzel und Kartoffelstäbchen a €19,-. Dessertbüffet € 5,-

Barbecue Vorschlag 1

Vorspeisen: (Büffet)

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit Ofentomaten und Pesto
Vitello Tonnato vom Freiland Schwein mit gebackenen Kapern
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Feta, Oliven, Staudensellerie und roten Zwiebeln
Tomate- Mozzarella mit Basilikum

Hauptspeisen: (Büffet)

Rumpsteak, Schweinebauch, Hähnchenspieße
Gebratene Garnelen
Marinierter Kabeljau in Folie mit Gemüse
Schafskäse mit Oliven, Perlzwiebeln in der Folie
Gegrillte Maiskolben
Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Barbecue Sauce, Ketchup, Senf, Cocktail Sauce & Knoblauch Dip

Dessert: (Büffet)

Schokoladenkuchen
Crème Brûlée von Zitronengras
Obstsalat mit Mandeln
Tiramisu im Glas

86,00 € pro Person (Kalkulation gültig ab 50 Erwachsenen)

Barbecue Vorschlag 2

Servierte Vorspeisen-Variation

Kokos – Currycremesüppchen
Carpaccio vom Rind |
Melone mit geräuchertem Schinken |
Gemischter Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Grill Büffet

Rinderrücken am Stück gegrillt, Lammkeule mit Rosmarin,
Hähnchenspieße mit Erdnuss glasiert
Lachsfilet in der Folie gegart
Schafskäse mit Zwiebel, Oliven & Chili
Garnelenspieße mit Zitronengras
Ofenkartoffeln mit Sour Cream
Gebackene Kartoffelecken
Grillgemüse am Spieß
Gegrillter Mais

Verschiedene Grillsalate & Blattsalate mit hausgemachten Dressings Kräuterbutter,
BBQ-Dip, Cocktailsauce, Curry Dip, Zitronencreme, Ketchup & Senf

Dessertbüffet

Hochzeitstorte (eröffnet das Dessertbuffet)
Creme Brûlée
Joghurtschaum mit Beeren & Minze
Crêpes mit Orange & Vanille

89,00 € pro Person (Kalkulation gültig ab 50 Erwachsenen)

(Kinderbüffetpreise siehe vorheriges Blatt)

Unsere Menüvorschläge

(weitere auf Anfrage)

Menu 1

Amuse bouche

Saisonale Blattsalate mit Radieschen, Kresse
Kräutern und Nüssen

Sanft gegarte Rinderschulter,
Glasiertes Marktgemüse
und Gnocchi

Karamellisierte Vanillecreme
mit Beerensorbet und eingelegten Früchten

59,00 € pro Person

Menu 2

Amuse-Bouche

Marinierter Wildlachs
mit einer Creme vom Grünen Meerrettich
Zitronengras - Vinaigrette
und Wildkräutersalat

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohl,
Gewürznage und Erdnusscreme

Gebratenes Rinderfilet und sanft gegarte Rinderbacke
mit Bohnen, Birne und Polentaschnitte

Tarte von Valrhona-Schokolade
mit Thai Mango und Passionsfruchtsorbet

68,00 € pro Person (ohne Zander)

89, 00 € pro Person

Menu 3

Amuse-Bouche

Eingelegter grüner Spargel mit Avocadocreme,
Limone und Wildkräutersalat

Filet vom Kabeljau auf Safranfenchel,
Fenchelnage und Selleriecreme

Kalbsrücken im Ganzen gebraten
mit Sezuan Pfefferjus, eingelegten Zwiebeln
und Süßkartoffel-Curry Creme

Marinierte Banane mit Joghurtschaum,
Gewürzbrot, Ivoire Schokoladencreme
und Mangosorbet

89,00 € pro Person

Menu 4

Amuse-Bouche

Marinierte Scheiben vom Rinderfilet
altem Balsamico und Rucolasalat

Schaumsuppe von Limonenblättern
mit gedämpfter Garnele und eingelegtem Ingwer

Heimischer Bachsaibling auf geschmorten Gurken
und Pommery-Senfsauce

Ananassorbet mit Limone und Fenchel

Filet und Schulter vom Kalb
mit Petersilienwurzelconfit und Shiitake- Pilzen

Creme von der Kokosnuss mit Five Spice, Kokossorbet
Gewürzorange und Schokoladenschaum

oder

Französische Rohmilchkäse

als 3 Gang Menü 69,00 € pro Person
als 4 Gang Menü 84,00 € pro Person
als 5 Gang Menü 96,00 € pro Person
als 6 Gang Menü 105,00 € pro Person

Vegetarisches Menu

Amuse-Bouche

Lauwarm mariniertes Gemüse, Ponzu Vinaigrette,
Zitronenschale
Grüner Meerrettich & Goya Kresse

Gedämpfter Pak Choi, Erdnusscreme
Nage von Limonenblättern und Ingwer

Pochiertes Bio-Ei, Spinat, geschmorte Rote Bete
Kartoffelschaum & schwarzer Knoblauch

Auswahl verschiedener Käsesorten

Marinierte Ananas, Schaum von Fenchelsamen, Ananassorbet
Ivoirecreme & Ananascreme

als 3 Gang Menü 69.00 € pro Person
als 4 Gang Menü 76,00 € pro Person
als 5 Gang Menü 87.00 € pro Person

Getränke

Gerne berechnen wir die Getränke nach tatsächlichem Verbrauch
oder Sie entscheiden sich für eine Getränkepauschale.

Getränkepauschale

Beginn beim Betreten in den Saal, Dauer 8 Stunden 18:00 – 02:00 Uhr
Einen Weiß- sowie Rotwein der Winzergenossenschaft Weingarten
(Auswahl via Walk`sches Haus)
Wasser, verschiedene Biersorten, Softgetränke, Schweppes,
, Säfte
€ 46,00 pro Person

Inkl. 3 Sorten Spirituosen Ihrer Wahl (Angebot siehe unten, außer Wodka): € 53,00 pro Person

Himbeere	0,02l à	€ 5,50
Williams Christ Birne	0,02l à	€ 5,50
Grappa	0,02l à	€ 5,50
Averna	0,02l à	€ 5,50
Ramazzotti	0,04l á	€ 7,50
Baileys	0,02l à	€ 5,50